



Королевский улов

Мастерство кулинарии - дело тонкое. Не далее как на прошлой неделе студенты 5-го курса химико-технологического факультета Могилевского государственного университета состязались в умении приготовить кулинарное изделие с учетом последних направлений сферы питания. Конкурс так и назывался - «Производство продукции и организация общественного питания». Чего только здесь не было: холодные блюда и закуски, салаты, горячие блюда, торты...

Они были оригинально оформлены и, безусловно, вкусны. Дегустации позволяли в этом убедиться членам жюри и гостям праздника вкуса. Студенты тут же готовили импровизированную защиту своих шедевров, разрабатывали к ним технологические карты. Прекрасно справились участники конкурса

с домашним заданием - это были карвинг из овощей и фруктов, тематические сервировки столов. Среди ценителей конкурса - столличные заместитель директора комплекса имени Машерова **Т.Молчан**, председатель «Производственно-торгового комплекса Октябрьский» **А.Хама**, директор ресторана «Лидо» в Минске **Т.Абляк**, генеральный ди-

ректор «Белатмита» **Б.Ципорин**, представитель Московского государственного университета пищевых производств **В.Тягельская**.

По результатам состязаний, которые проходили эмоционально ярко, 1 место (номинация «Холодная закуска») - «Королевский улов» у студентов группы ТПОП-042 **Т.Лепкиной** и **Н.Леонтьевой**, 2-е место - (номинация «Горячая закуска») - «Веселая семейка», приготовленная студентами той же группы **Е.Головатской** и **С.Головатским**. 3-е - (номинация «Холодная закуска») - «Фаберже», приготовленная студентами ТПОП-041 **О.Федоровой**, **И.Михайловым**, **И.Романчуком**. Кроме того, жюри высоко оценило блюда «Новогодняя сказка», «Мешочки с сюрпризом», «Косичка мясная», «Мечта Робинзона», «Лебединая верность», «Танец маленьких лебедей», «Поваренок», «Восточная фантазия». Среди наиболее творческих были названы студенты-конкурсанты **Е.Бондарец**, **А.Зарецкая**, **А.Пуздаева**, **В.Рыбаченок**, **Ю.Курбанова** и другие.

По итогам конкурса большинство участников получили 4 разряд повара, а четыре лидера - 5 разряд.



К слову будет сказано, конкурсанты - это будущие кадры нашего пищеблока, с чем нас можно поздравить, отведав их шедевры кулинарного искусства. Молодежь в завершение конкурса поздравил ректор университета **Вячеслав Шаршунов**. А самого Вячеслава Алексеевича был повод поздравить с награждением орденом Почета. 14 октября Глава государства подписал Указ о награждении.

Цветы от управляющего делами Президента РБ Николая Домашкевича вручила ректору директор УП «Лидо» управления Президента РБ Татьяна Абляк.
Людмила АНОШКИНА
 Фото Валерия САВЧЕНКО